

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

23 de mayo de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El aceite de oliva se ha convertido literalmente en "oro líquido": acaba de destrozar su récord histórico.

Mejoran las perspectivas de las exportaciones mundiales de aceite de oliva.

El uso del AOVE para curar enfermedades gástricas.

EEUU optimista ante la próxima campaña del aceite de oliva.

Juan Antonio Polo Palomino, nuevo jefe de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

El aceite de oliva se ha convertido literalmente en "oro líquido": acaba de destrozar su récord histórico

Ya lo tenemos. Los precios de referencia del aceite de oliva virgen extra acaban de batir su récord histórico. Es decir, acaban de superar los precios de la temporada 1996-97. Y estamos aún estamos en mayo.

La historia se repite. No es azaroso que el anterior pico del precio del aceite ocurriera durante la temporada 96-97. Al contrario, esa temporada es la que sigue a uno de los años 'negros' de la historia hídrica española: 1995, "el año de la sequía". De hecho, hasta hace unas semanas, el abril más seco del registro había sido, precisamente, el de 1995.

Y precisamente eso es lo que está disparando los precios. Pese a las lluvias de los últimos días, estamos viviendo la sequía más dura desde hace más de 30 años y, por si fuera poco, venimos de una campaña desastrosa.

"La peor cosecha del siglo". No hay que olvidar que, fruto de una ola de calor en el momento de la floración, 2022 fue un año nefasto para el olivar español. Las estimaciones más optimistas hablaban de un descenso de la producción del 49,1 por ciento respecto a la producción final de la temporada anterior y un descenso del 47,5 por ciento con respecto a la media de las cinco últimas campañas. A falta de los datos definitivos, la idea de que iba a ser "la peor cosecha del siglo" estaba encima de la mesa.

Y eso se ha notado: en diciembre de 2022 el aceite de oliva valía un 114% más que dos años antes.

2023 no se espera mejor. A todo eso hay que sumarle que en muchas zonas del país las semanas de calor que hemos estado sufriendo han coincidido con el momento de floración del olivo. Es verdad que mayo se está portando mejor de lo esperado en cuanto a lluvias y eso puede contener la debacle, pero a nivel internacional nadie quiere jugársela.

Especulación, especulación y especulación. Todo esto hace que el mercado del aceite de oliva se vuelva más vulnerable a la especulación. En primer lugar, porque el excedente de la campaña anterior (el "enlace") es más pequeño de lo habitual y eso hace que su impacto en la estabilización de los precios del aceite a lo largo de todo el año sea mucho menor de lo normal. Por muy bueno



que sea el aforo del aceite de este año (que no lo será), la inestabilidad del mercado va a durar hasta, al menos, octubre de 2024.

En segundo lugar, el mercado se vuelve más inestable porque, a diferencia de 1996/97 el mercado del aceite, está mucho más internacionalizado. Y eso, como llevamos viendo más de un año, nos sitúa en una posición débil... como consumidores. Pasa con casi todos los productos agroalimentarios, pero en el aceite es más visible porque nuestro peso específico es enorme.

¿Qué podemos esperar? Solo en abril, los precios del aceite se incrementaron entre un 6 y un 11%. Esa es la tendencia que esperamos ver conforme vayan pasando los meses: incrementos progresivos mientras se van agotando las reservas y hasta que las estimaciones de la campaña de 2023-2024 obliguen a replantearse las posiciones en el mercado.

Sin embargo, quedan muchos meses hasta el aforo de octubre. Si la meteorología ayuda y las previsiones mejoran, los incrementos puede ir conteniéndose hasta que el olivar ponga las cartas sobre la mesa.

¿Tiene sentido acumular aceite? Eso se preguntaban en DAP hoy mismo y la respuesta es compleja. No sería el primer proceso de acopio que vemos en los últimos años y, por eso, sabemos que no siempre es buena idea. Por un lado, la tendencia alcista nos empuja a comprar cuanto antes (y retroalimenta la subida de precios).

Por el otro, uno nunca sabe cuando va a cambiar la tendencia. Recordemos que en eso no solo intervienen las estimaciones, los movimientos del precio de referencia o los contratos internacionales; el Estado, sin ir más lejos, también tiene mucho que decir. Y con unas elecciones generales a pocos meses, aún más.

Fuente: [Xataka](#)

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com

Mejoran las perspectivas de las exportaciones mundiales de aceite de oliva

La producción mundial de aceite de oliva en 2023/2024 se prevé que alcance los 3,2 millones de toneladas, un 24% más que los niveles históricamente bajos de 2022/2023, según el informe “Oilseeds: World Markets and Trade”, publicado este mes de mayo por el Departamento de Agricultura del gobierno de Estados Unidos. El aumento de la producción y el comercio se deberá principalmente a la mejora de las condiciones de los cultivos en la UE, el mayor productor, consumidor y exportador mundial de aceite de oliva.

Se espera que el consumo mundial repunte hasta los 2,9 millones de toneladas, ya que el escaso arrastre del año en curso limita el suministro total en 2023/2024. El aceite de oliva se considera un aceite vegetal de primera calidad, por lo que la recuperación del consumo será más lenta en los países sensibles a los precios de Oriente Medio y el Norte de África, que siguen haciendo frente a la inflación alimentaria y a los elevados precios de exportación del aceite de oliva.

Las exportaciones mundiales se estima que crezcan un 7% debido al aumento de los suministros de los principales productores. Al mismo tiempo, se prevé que aumenten las importaciones mundiales y que las existencias mundiales se recuperen de los bajos niveles de la campaña anterior.

Puntos destacados

Probablemente, las exportaciones de la Unión Europea aumentarán hasta 750.000 toneladas. Se considera que las exportaciones de Turquía desciendan desde niveles récord hasta 160.000 toneladas.

Aunque se trata de un descenso interanual las exportaciones se sitúan muy por encima de la media de los últimos cinco años gracias a las inversiones de la industria y a unas condiciones meteorológicas óptimas.

Se prevé que las importaciones estadounidenses se mantengan sin cambios en 400.000 toneladas. Estados Unidos, el mayor importador, acaparará un tercio del comercio mundial.

Fuente: [Oleorevista](#)

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



El uso del AOVE para curar enfermedades gástricas

Un nuevo beneficio se suma al aceite de oliva virgen extra: la capacidad de frenar una infección gástrica producida por la bacteria *Helicobacter pylori* que, con el paso del tiempo, produce inflamación, gastritis crónicas, úlceras y cáncer gástrico, según ha informado la [Universidad Nacional de San Luis \(Argentina\)](#).

Esta investigación forma parte de los estudios postdoctorales de la doctora Andrea Celeste Arismendi Sosa, quien viene estudiando esta bacteria que está asociada a enfermedades gástricas y extragástricas.

El objetivo científico inicial fue encontrar compuestos de origen natural que frenen la infección gástrica por parte de la bacteria que se adquiere generalmente en la niñez, cuyos síntomas se empiezan a expresar en la persona adulta. "La infección produce una inflamación local y una respuesta inmune sistémica que no logra erradicar la bacteria, por lo tanto persiste en el mismo nicho durante gran parte de la vida del hospedador", ha destacado la investigadora.

El centro docente argentino ha precisado que la presencia de *Helicobacter pylori* genera una inflamación crónica, por lo que el objetivo fue dar con compuestos que no solamente eliminen al microorganismo sino que a su vez mermen esa inflamación que sucede en la mucosa gástrica.

Según ha explicado, las primeras células inmunitarias en activarse durante la infección son los mastocitos, que se desgranulan liberando distintos factores y enzimas que provocan la infiltración de otros tipos celulares y, por ende, la inflamación. Como los mastocitos son células que se activan y producen la liberación de distintos compuestos que atraen a otras células inflamatorias, el objetivo fue buscar algo que ayudara a eliminar el microorganismo y a su vez bloquear esa respuesta primaria de la inflamación.

"El aceite de oliva es muy consumido y ya se ha comprobado que tiene diversos beneficios en la salud. Lo elegimos porque se produce en gran cantidad en la región, tiene beneficios cardiovasculares conocidos y a su vez se puede consumir en las dietas diarias y es distinto a un medicamento", ha resaltado la experta.

Con el consumo del aceite de oliva en particular se puede inhibir o prevenir la inflamación que aparece a raíz de la bacteria. Las pruebas también se realizaron con aceite de girasol pero los resultados fueron negativos.

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf. 900 909 619 | info@ayanet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



La investigadora se centró en el hidroxitirosol y la oleuropeina, pero a su vez también se analizó el aceite con todos sus compuestos químicos juntos. "Con el aceite de oliva virgen extra vimos una inhibición mayor que con los compuestos por sí solos", ha señalado Arismendi Sosa.

Una vez que se obtuvieron esos resultados, las pruebas comenzaron a realizarse en ratones, en los cuales se produjo una infección crónica del microorganismo y se los alimentó diariamente con aceite de oliva virgen extra. Con estos experimentos se determinó que esos animales podían resolver la infección gástrica en comparación con otros a los que no se les suministraba aceite en la dieta.

A través de las experiencias en laboratorio se determinó que el aceite de oliva no solo expulsa a la bacteria del organismo y frena la infección, sino que produce su muerte.

La científica realizará una estancia científica en Canadá donde investigará nuevas formas de inhibir *Helicobacter pylori*. El objetivo futuro es reutilizar compuestos de la industria olivícola que son residuales de las industrias pero que presentan propiedades químicas importantes.

Fuente: [Mercacei](#)

EEUU optimista ante la próxima campaña del aceite de oliva

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos, USDA, ya ha hecho una primera estimación de la producción mundial de aceite de oliva para la próxima campaña 2023/24, para la que estima 3,20 millones de toneladas, lo que supone un aumento del 24% en comparación con la cosecha históricamente baja de este año y la sitúa casi al mismo nivel que el promedio de cinco años de 3,14 millones de toneladas.

Según el USDA, la producción en los países productores de la Unión Europea tendrá un repunte significativo y será, en gran parte, responsable del aumento de los rendimientos mundiales. En este sentido, estiman que la UE producirá 2,03 millones de toneladas en 2023/24, frente a los 1,50 millones de toneladas en 2022/23 y superando ligeramente el promedio de cinco años de 2 millones de toneladas.



IMS
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P. 23400 Ubeda (Jaén) www.imspesaje.com info@imspesaje.com

Sin embargo, destacan que esta recuperación dependerá en gran medida de las condiciones de floración y los niveles de precipitación en las próximas semanas y en el otoño. Además, apuntan también que este aumento de la producción también puede estar impulsado por las nuevas plantaciones que entrarán en producción en la próxima campaña.

El USDA estima que la UE producirá 2,03 millones de toneladas en 2023/24, frente a los 1,50 millones de toneladas en 2022/23 y superando ligeramente el promedio de cinco años de 2 millones de toneladas.

En paralelo, el USDA ha estimado que en Túnez se prevé que la producción se recupere alcanzando las 250.000 toneladas en 2023/24 frente a las 180.000 toneladas en 2022/23. La cosecha estimada también sería casi un 10% superior al promedio de cinco años de 228.000 toneladas.

Asimismo, el pronóstico para Turquía es de una caída hasta las 280.000 toneladas, por debajo del récord de 380.000 toneladas del año pasado, pero todavía casi un 14% por encima de la media de los últimos cinco años que está en 246.400 toneladas.

De cara al futuro, el USDA proyecta que la producción aumentará a largo plazo debido a los continuos esfuerzos de los gobiernos en plantar más árboles y promover prácticas agrícolas más eficientes, incluidas las cosechas mecanizadas y el riego por goteo.

Fuente: [Olimerca](#)

Juan Antonio Polo Palomino, nuevo jefe de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI

La Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional (COI) ha nombrado a Juan Antonio Polo Palomino como nuevo Jefe del Departamento de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente, que trabaja en el equipo del Jefe de la Unidad de Olivicultura, Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente, Lhassane Sikaoui, junto con la Jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrão Balula. Esta Unidad está coordinada por el Director Ejecutivo Adjunto del COI, Jaime Lillo, y el Director Ejecutivo, Abdellatif Ghedira.



J.A. Polo Palomino tiene una larga trayectoria en el sector oleícola, especialmente centrada en la sostenibilidad, el balance de carbono, etc., y contribuirá a la labor esencial que realiza la Unidad en proyectos relacionados con la identificación, conservación y uso de los recursos genéticos del olivo; el estudio del comportamiento del olivo ante el cambio climático; las formas de reutilización de los subproductos de la industria oleícola; la evaluación del balance de carbono, la eliminación de CO₂ y los mercados de créditos de carbono, etc.

Fuente: [Interempresas](#)

LABORATORIO
unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ